



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10748—2012

羊肉及羊副产品流通分类与代码

Circulated classification and codes of mutton and by-products

2012-08-01 发布

2012-11-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

目 次

前言 I

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 分类原则与方法 1

5 代码结构和编码方法 1

6 分类代码表 2

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规定起草。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位：商务部流通产业促进中心、草原兴发食品有限公司。

本标准起草人：金社胜、胡新颖、闵成军、孙景秀、方芳、李欢、黄强力。

羊肉及羊副产品流通分类与代码

1 范围

本标准规定了羊肉流通的分类原则及方法、代码结构、编写方法、分类与代码。
本标准适用于羊肉生产、统计、采购、销售、出口、研发等环节。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉
- GB/T 19480 肉与肉制品术语
- NY/T 633 冷却羊肉
- NY 1165 羔羊肉
- NY/T 1564 羊肉分割技术规范

3 术语和定义

GB/T 9961、GB/T 19480、NY/T 633、NY 1165、NY/T 1564 界定的术语和定义适用于本文件。

4 分类原则与方法

4.1 羊肉流通的分类代码是以其产品特性、加工属性和特征工艺等作为分类的依据，与国内已有的相关分类标准相协调，并兼顾企业在管理和使用上的要求以及在流通领域中的稳定性、惟一性的特点进行分类。

4.2 采用线分类法。

5 代码结构和编码方法

5.1 代码结构

本标准采用层次码，代码分三个层次。各层次命名分别为部类、大类以及小类。分类代码结构见图 1。

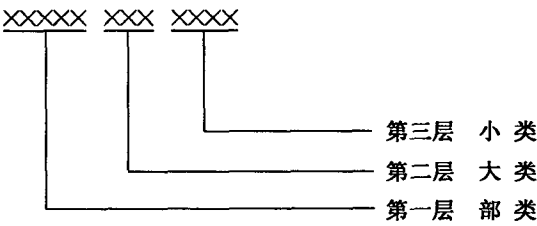


图 1 分类代码结构

5.2 编码方法

代码采用顺序码,用阿拉伯数字表示。代码用12位数字表示。第一层用五位数字表示,由21115-21119组成;第二层由三位数表示,由010-299组成;第三层由四位数表示,由0001-9999组成,其中第一位数区分大羊和羔羊,0表示大羊,1表示羔羊;第二位数区分大体部位,1表示整体,2表示半胴体,3表示四分体,4表示后部,5表示腰部,6表示胸部,7表示前部,8表示颈部,9表示混合部位,0表示内脏及副产品;后两位数根据产品顺序按照01,02,03依次编排。

分类代码仅表示该类产品在本类体系中的位置和代号,排列次序与其重要性无关。

6 分类代码表

分类代码表见表1。

表1 分类代码表

第一层(部类)	第二层(大类)	第三层(小类)
21115/鲜或冷却绵羊肉 21116/冻绵羊肉	011/胴体绵羊肉	0101 带皮胴体绵大羊肉
		0102 去皮胴体绵大羊肉
		0103 带皮带腰油胴体绵大羊肉
		0104 去皮带腰油胴体绵大羊肉
		0105 带皮带蹄胴体绵大羊肉
		0106 去皮带蹄胴体绵大羊肉
		0107 带皮带蹄带腰油胴体绵大羊肉
		0108 去皮带蹄带腰油胴体绵大羊肉
		1101 带皮胴体绵羔羊肉
		1102 去皮胴体绵羔羊肉
		1103 带皮带腰油胴体绵羔羊肉
		1104 去皮带腰油胴体绵羔羊肉
		1105 带皮带蹄胴体绵羔羊肉
		1106 去皮带蹄胴体绵羔羊肉
		1107 带皮带蹄带腰油胴体绵羔羊肉
		1108 去皮带蹄带腰油胴体绵羔羊肉
		9999 其他
	012/带骨绵羊肉	0101 带皮带骨绵大羊肉
		0102 去皮带骨绵大羊肉
		1101 带皮带骨绵羔羊肉
		1102 去皮带骨绵羔羊肉
		9999 其他
	013/去骨绵羊肉	0101 带皮去骨绵大羊肉
		0102 去皮去骨绵大羊肉
		1101 带皮去骨绵羔羊肉
		1102 去皮去骨绵羔羊肉
		9999 其他

表 1 (续)

第一层(部类)	第二层(大类)	第三层(小类)	
		第一位编码	后三位编码
21115/鲜或冷却绵羊肉 21116/冻绵羊肉	014/分割绵羊肉	0/绵大羊 1/绵羔羊	201 带皮带骨半胴体
			202 带皮去骨半胴体
			203 去皮带骨半胴体
			204 去皮去骨半胴体
			301 带皮前 1/4 胴体
			302 带皮后 1/4 胴体
			303 去皮前 1/4 胴体
			304 去皮后 1/4 胴体
			401 带臀腿
			402 带臀去腱腿
			403 去臀腿
			404 去臀去腱腿
			405 带骨臀腰肉
			406 去髌带臀腿
			407 去髌去腱带股腿
			408 后腱子肉
			409 法式羊后腱
			410 剔骨带臀腿
			411 剔骨带臀去腱腿
			412 剔骨去臀去腱腿
			413 臀肉(砧肉)
			414 膝圆
			415 粗米龙
			416 臀腰肉
			501 鞍肉
			502 带骨羊腰脊
			503 羊 T 骨排
			504 腰肉
			505 腰脊肉
			601 羊肋脊排
			602 法式羊肋脊排
			603 单骨羊排(法式)
			604 法式肋排
			701 肩肉
			702 肩脊排/法式脊排
			703 牡蛎肉

表 1 (续)

第一层(部类)	第二层(大类)	第三层(小类)	
		第一位编码	后三位编码
21115/鲜或冷却绵羊肉 21116/冻绵羊肉	014/分割绵羊肉	0/绵大羊 1/绵羔羊	704 前腱子肉
			705 法式羊前腱
			706 去骨羊肩
			707 肩胛肉排
			801 颈肉
			802 羊颈肉排
			901 胸腹脯
			902 里脊
			903 通脊
			904 肉片
			999 其他
21117/鲜、冷却或冻的山羊肉	011/鲜或冷却胴体山羊肉 101/冻胴体山羊肉	0101 带皮胴体山大羊肉	
		0102 去皮胴体山大羊肉	
		0103 带皮带腰油胴体山大羊肉	
		0104 去皮带腰油胴体山大羊肉	
		0105 带皮带蹄胴体山大羊肉	
		0106 去皮带蹄胴体山大羊肉	
		0107 带皮带蹄带腰油胴体山大羊肉	
		0108 去皮带蹄带腰油胴体山大羊肉	
		1101 带皮胴体山羔羊肉	
		1102 去皮胴体山羔羊肉	
		1103 带皮带腰油胴体山羔羊肉	
		1104 去皮带腰油胴体山羔羊肉	
		1105 带皮带蹄胴体山羔羊肉	
		1106 去皮带蹄胴体山羔羊肉	
		1107 带皮带蹄带腰油胴体山羔羊肉	
		1108 去皮带蹄带腰油胴体山羔羊肉	
		9999 其他	
	012/鲜或冷却带骨山羊肉 102/冻带骨山羊肉	0101 带皮带骨山大羊肉	
		0102 去皮带骨山大羊肉	
		1101 带皮带骨山羔羊肉	
		1102 去皮带骨山羔羊肉	
		9999 其他	

表 1 (续)

第一层(部类)	第二层(大类)	第三层(小类)	
21117/鲜、冷却或冻的山羊肉	013/鲜或冷却去骨山羊肉 103/冻去骨山羊肉	0101 带皮去骨山大羊肉	
		0102 去皮去骨山大羊肉	
		1101 带皮去骨山羔羊肉	
		1102 去皮去骨山羔羊肉	
		9999 其他	
	014/鲜或冷却分割山羊肉 104/冻分割山羊肉	第一位编码	后三位编码
		0/山大羊 1/山羔羊	201 带皮带骨半胴体
			202 带皮去骨半胴体
			203 去皮带骨半胴体
			204 去皮去骨半胴体
			301 带皮前 1/4 胴体
			302 带皮后 1/4 胴体
			303 去皮前 1/4 胴体
			304 去皮后 1/4 胴体
			401 带臀腿
			402 带臀去腱腿
			403 去臀腿
			404 去臀去腱腿
			405 带骨臀腰肉
			406 去髌带臀腿
			407 去髌去腱带股腿
			408 后腱子肉
			409 法式羊后腱
			410 剔骨带臀腿
			411 剔骨带臀去腱腿
			412 剔骨去臀去腱腿
			413 臀肉(砧肉)
			414 膝圆
			415 粗米龙
			416 臀腰肉
			501 鞍肉
			502 带骨羊腰脊
			503 羊 T 骨排
			504 腰肉

表 1 (续)

第一层(部类)	第二层(大类)	第三层(小类)	
21117/鲜、冷却或冻的山羊肉	014/鲜或冷却分割山羊肉 104/冻分割山羊肉	第一位编码	后三位编码
		0/山大羊 1/山羔羊	505 腰脊肉
			601 羊肋脊排
			602 法式羊肋脊排
			603 单骨羊排(法式)
			604 法式肋排
			701 肩肉
			702 肩脊排/法式脊排
			703 牡蛎肉
			704 前腱子肉
			705 法式羊前腱
			706 去骨羊肩
			707 肩胛肉排
			801 颈肉
			802 羊颈肉排
			901 胸腹脯
			902 里脊
			903 通脊
			904 肉片
			999 其他
21119/鲜、冷却或冻的羊可食用内脏及副产品	201/羊头		0/大羊 1/羔羊
	202/羊心	002 冻带皮羊头	
		003 鲜或冷却去皮羊头	
		004 冻去皮羊头	
		099 其他	
		001 鲜或冷却羊心	
	203/羊肺	002 冻羊心	
		099 其他	
		001 鲜或冷却羊肺	
		02 冻羊肺	
	204/羊肝	099 其他	
		001 鲜或冷却羊肝	
		002 冻羊肝	
		099 其他	

表 1 (续)

第一层(部类)	第二层(大类)	第三层(小类)	
21119/鲜、冷却或冻的羊 可食用内脏及副产品	205/羊肚	第一位编码	后三位编码
		0/大羊 1/羔羊	001 鲜或冷却羊肚
			002 冻羊肚
	099 其他		
	001 鲜或冷却羊腰		
	002 冻羊腰		
	099 其他		
	001 鲜或冷却羊大肠		
	002 冻羊大肠		
	003 鲜或冷却羊小肠		
	004 冻羊小肠		
	099 其他		
	206/羊腰	001 鲜或冷却羊蹄	
		002 冻羊蹄	
099 其他			
207/羊肠			
	208/羊蹄		